

Découvrez le Ribel du Werdenberg!

Le maïs cultivé dans la vallée du Rhin saint-galloise et au Liechtenstein est à la base de ce plat roboratif.

HISTOIRE

Le maïs, arrivé d'Amérique centrale en 1493, est attesté au Liechtenstein en 1713. En période de famine, sa culture a rapidement prospéré grâce au climat favorable, atteignant 60 % des terres arables en 1871. À partir de 1930, le maïs a été cultivé pour le bétail, entraînant un recul de la culture pour la consommation humaine (de 389 ha en 1944 à 1 ha en 2005). L'association Rheintaler Ribelmais, fondée en 1998, promeut cette culture et a obtenu l'AOP pour la variété locale en 2000. Aujourd'hui, le « Ribelmais » continue d'évoluer avec la première bière de maïs Ribel, lancée en 2022 et les chips de maïs Ribel du Liechtenstein, disponibles depuis 2023.

AOP

L'Appellation d'origine protégée (AOP) est un label de qualité suisse. Pour le maïs Ribel, cela inclut la vallée du Rhin saint-galloise et la Principauté du Liechtenstein. Le maïs est semé au plus tard mi-mai et récolté début octobre. Après un séchage en douceur et un nettoyage au centre de collecte, il est moulu en semoule de maïs complète et en farine de maïs.

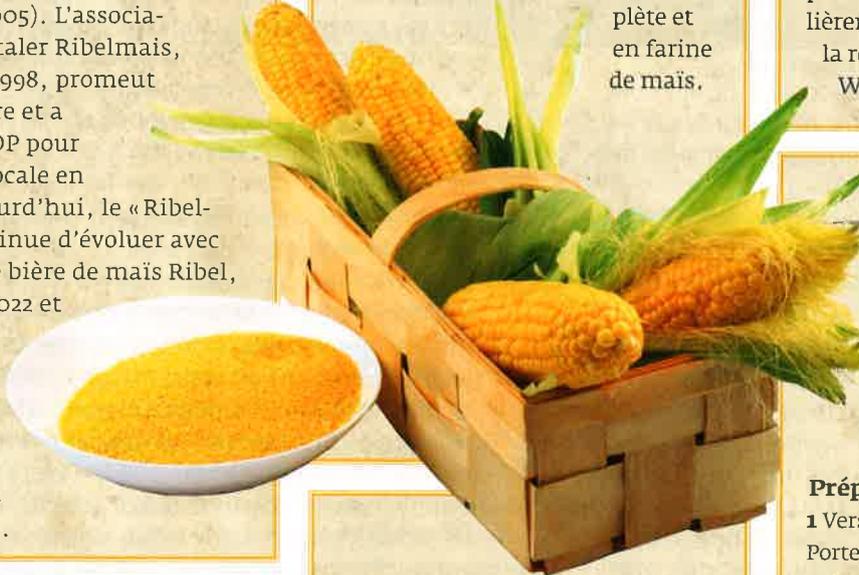
PRODUIT

Le Rebl ou Ribel est un plat nutritif préparé à base de farine de maïs, qui constituait autrefois un aliment de base pour les populations les plus pauvres. Le Ribelmais, aujourd'hui protégé par une AOP, est particulièrement cultivé et produit dans la région du Liechtenstein et de Werdenberg.



1713

Année de la première culture au Liechtenstein



RECETTE

Ingrédients (pour 4 personnes)

500 g de Rheintaler Ribelmais AOP
3 dl d'eau 3 dl de lait
1 cc de sel 3 cs de beurre
50 g de beurre

Préparation

- 1 Verser le maïs dans un saladier. Porter à ébullition l'eau avec le lait et le sel, en arroser la semoule et mélanger. Laisser reposer au minimum 3 heures.
- 2 Fondre 3 cs de beurre dans une grande poêle et ajouter le Rheintaler Ribelmais AOP.
- 3 Griller env. 20 min à petit feu en remuant souvent avec une spatule jusqu'à formation de petits grumeaux de couleur dorée. Couvrir de temps en temps la poêle quelques minutes afin qu'ils restent humides. Incorporer progressivement des morceaux de beurre pendant la cuisson. À la fin, ajouter éventuellement un peu de crème ou de lait.

LAURA COPPEX

ÉVÈNEMENT

Découvrez les Semaines de Triesenberg. Le Ribel classique, rare au quotidien, est désormais réservé aux occasions spéciales en raison de sa longue préparation. Il est cependant proposé pendant les « Triesenberger Wochen » où il est très apprécié.

ACTIVITÉ

Si vous êtes amateur de marche, lancez-vous sur le FoodTrail Vaduz, un jeu de piste gourmand qui mène à pied du Liechtenstein Center à divers lieux de dégustation, avec un passage devant un champ de maïs selon la saison.

